

29 березня 2023 року відбулось секційні засідання «**Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси**», «**Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва**», «**Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси**» Наукової конференції здобувачів вищої освіти факультету технології та товарознавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу.

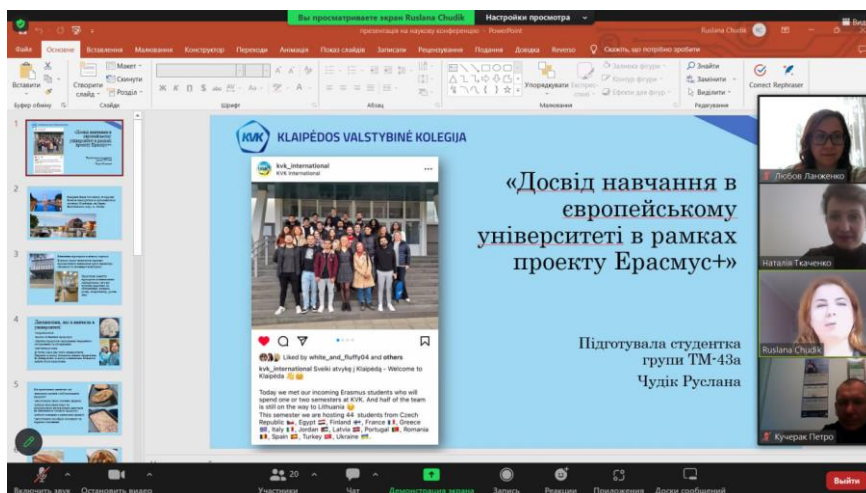
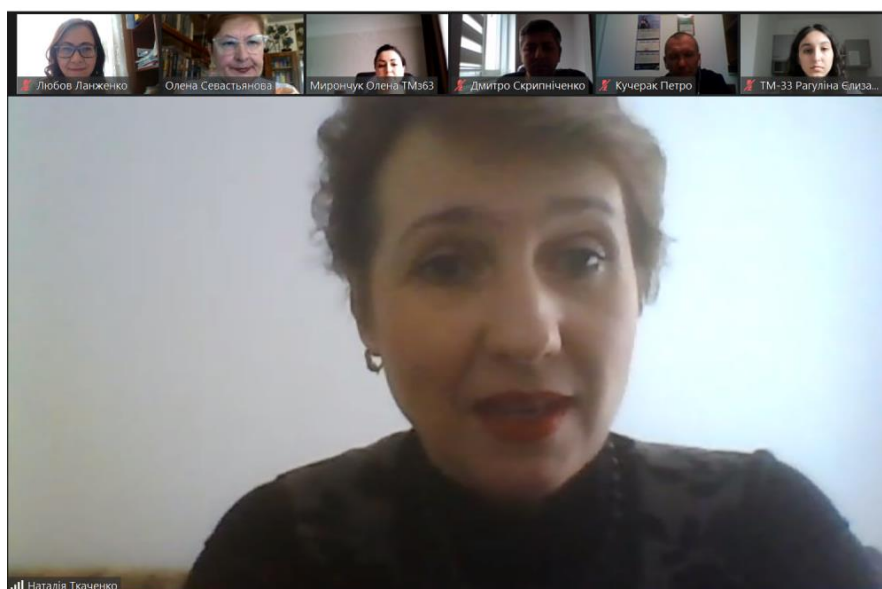
У конференції прийняли участь близько **30 учасників**: здобувачі СВО «Бакалавр» спеціальностей 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси», 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» та СВО «Магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітніх програм «Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси», «Контроль якості та безпечності у харчовій промисловості та в індустрії краси»; та викладачі кафедри Технології, молока, жирів та індустрії краси.

Заслухали та обговорили **17 наукових доповідей** за наступною тематикою:

- ✓ Досвід навчання в європейському університеті.
- ✓ Перспективи одержання в Південному регіоні томатної олії.
- ✓ Органолептичні та фізико-хімічні показники сиру «Моцарела»
- ✓ Дослідження різних сортів вишневих кісточок з метою одержання олійно-жирової продукції
- ✓ Корисні властивості масла ГХІ у харчовій галузі та індустрії краси.
- ✓ Мультипробіотичний кисломолочний продукт, виготовлений за технологією Quorum sensing з тривалим терміном придатності
- ✓ Вибір сировинних компонентів для виробництва емульсійного крему з ліфтинговим ефектом з використанням молочної сироватки
- ✓ Пробіотики у молочних продуктах, їх користь для людини
- ✓ Виготовлення сирів з додаванням біфідобактерій
- ✓ Вплив якості молока-сировини на його переробку у біфідовмісний білковий продукт підвищеної харчової цінності.
- ✓ Досвід виробництва сирів преміум класу на міні-сироварні.
- ✓ Дослідження показників хімічного складу молока корів Української степової породи
- ✓ Вплив якості молока-сировини на його переробку у кисломолочні напої оздоровчого призначення.
- ✓ Безпечність використання ботулотоксину в косметології
- ✓ Розробка системи управління безпечністю при виробництві рослинних напоїв на ТОВ «Хмільницький завод сухого знежиреного молока «Молочний Візит»
- ✓ Розробка системи управління безпечністю при виробництві морозива на ТОВ "Гормолзавод №1", м. Одеса
- ✓ Якість і безпечність косметичних засобів. Сучасні погляди.

Всі доповіді були підготовлені студентами під керівництвом наукових керівників серед викладачів кафедри, викликали жваві обговорення.

Бажаємо наших студентам успіхів! натхнення! та подальших творчих наукових звершень!



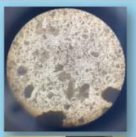
Кучерак Петро

Любов Ланченко, Наталія Ткаченко, МIRONIUK OLENA TM63, Ruslana Chudik, Дмитро Скрипніченко

Дисципліни, які я вивчала в університеті:

- мікробіологія;
- якість та безпека продукції;
- обробка продуктів харчування тваринного походження та обладнання;
- англійська мова.

В Литві існує два типи університетів. Перший, в якому більшість занять теоретична. В університеті, в якому я навчалась більшість занять була практична.




Кучерак Петро, Вікторія Мамій...

Любов Ланченко, Наталія Ткаченко, Ruslana Chudik, Дмитро Скрипніченко

В рамках навчання ми відвідали наступні підприємства:

- відвідали дегустацію сиру та меду;





Любов Ланченко, Наталія Ткаченко, Олена Севаст'янова, TM-33 Рагуліна Єлизавета, МIRONIUK OLENA TM63, Ruslana Chudik

ПРОБІОТИКИ В МОЛОЧНИХ ПРОДУКТАХ

Доповідь підготувала студентка групи TM-33
Рагуліна Єлизавета

Любов Ланченко

Наталія Ткаченко

Олена Севаст'янова

ТМ-33 Рагуліна Єлизавета

Мирошник Олена ТМ63

Ruslana Chudik

ВИМОГИ ДО ПРОБІОТИКІВ:

Мікроорганізми-пробіотики відбираються за чітко визначеними критеріями з урахуванням безпеки та обов'язковими клінічними дослідженнями. Вони повинні відповідати таким основним вимогам:

- бути нормальними представниками ШКТ;
- бути непатогенними та нетоксигенними;
- бути метаболічно активними;
- синтезувати бактерицидні речовини, запобігати розвитку патогенних мікроорганізмів;
- бути безпечними при використанні у продуктах;
- здійснювати чітко виражене та підтверджене клінічними дослідженнями позитивний вплив на здоров'я людини.






Оксана Kruchek

Надія Дец директор Н...

Дмитро Скрипніченко

ТМ-436 Маргарита А...

Кучерак Петро

ТМ-33 Ровінська Ана...

ЯКІ БАКТЕРІЇ МОЖНА ВВАЖАТИ ПРОБІОТИКАМИ?

Найпоширенішими представниками є *Lactobacillus* і *Bifidobacterium*. Мікроорганізми, які входять до складу пробіотичних продуктів, не патогенні, не токсичні, містяться в достатній кількості, зберігають життєздатність під час проходження шлунково-кишковим трактом і зберіганні.



Lactobacillus



Bifidobacterium

Кучерак Петро

Тетяна Маковська

Євгеній Олександров...

Вероніка Ільченко Т...

Дарія Федорчук ТМ...

Ткаченко Тетяна ТМ...

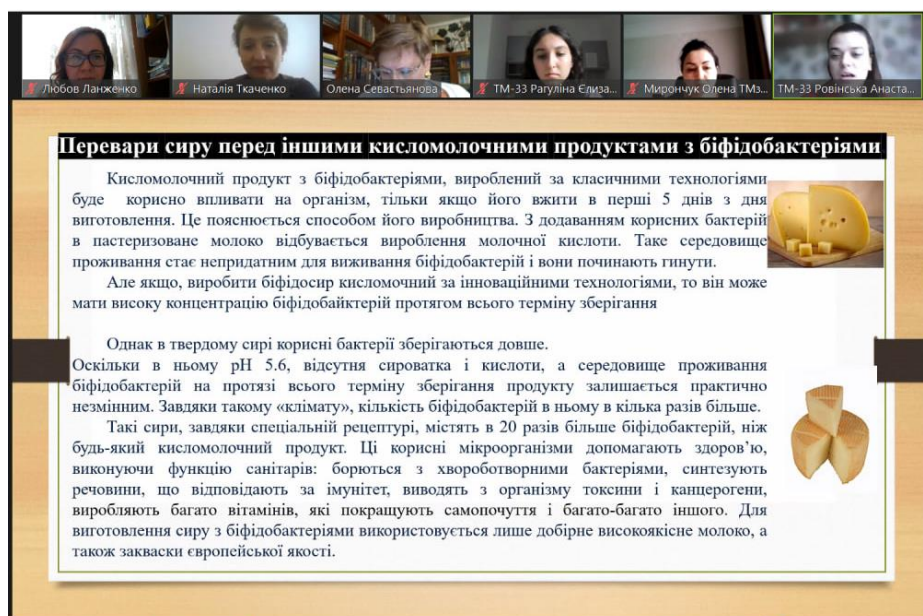
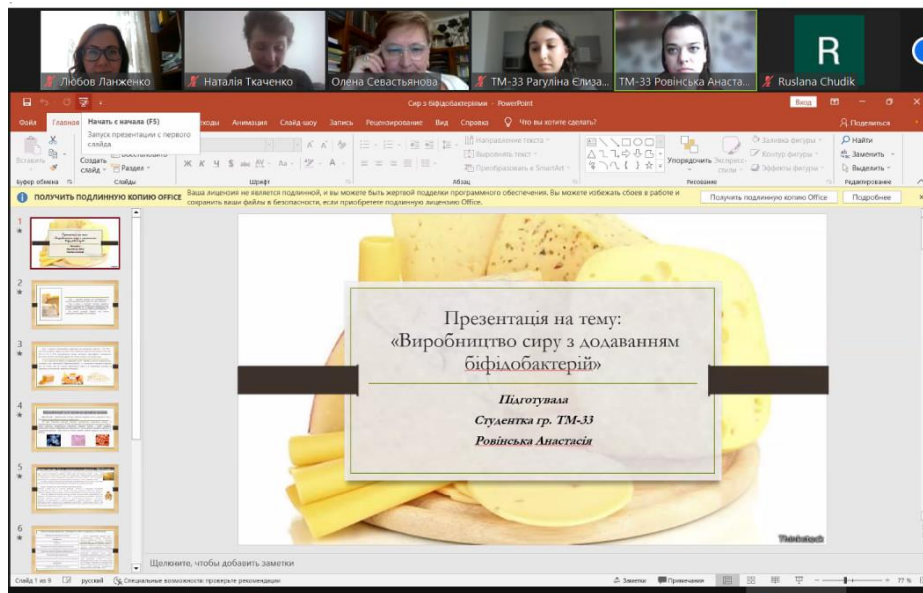
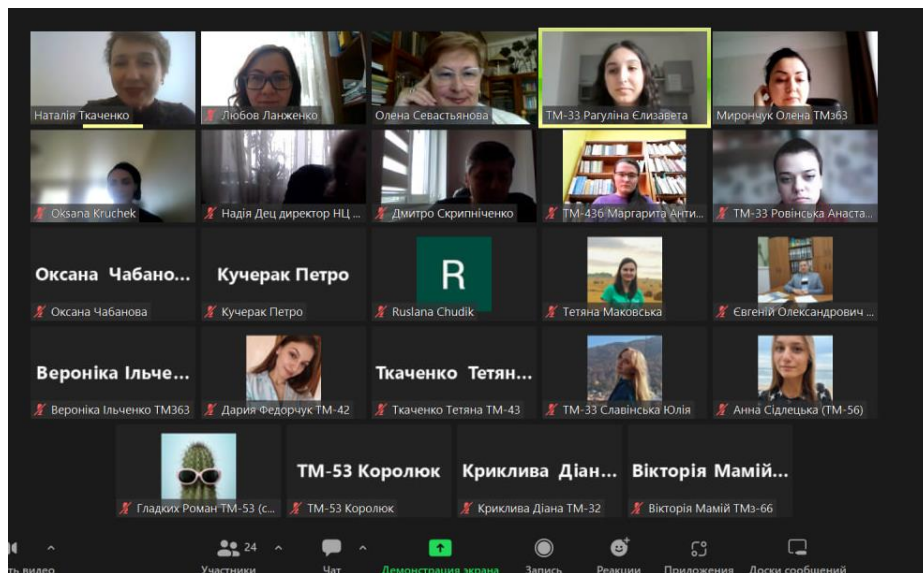
БІО- ТА БІФІДОКЕФІР

Ще одним пробіотичним продуктом, який часто присутній в раціоні українців – є біо- або біфідокефір.

Біо- та біфідокефір отримують завдяки додаванню *Lactobacillus acidophilus* і *Bifidobacterium bifidum* до кефірних грибків або кефірної закваски. Якщо рахувати види й підвиди бактерій, які входять до складу кефірних грибків, то мова іде про 61 штамп різних бактерій та дріжджів. Таким чином, за кількістю пробіотиків, кефір випереджає навіть йогурт.

Є дані, що біо- та біфідокефір сприяє засвоєнню кальцію, може виступати профілактикою остеопорозу та деяких видів раку, боротися з різними захворюваннями травної системи і полегшувати симптоми алергії та астми. А завдяки наявності пробіотичних штамів *Lactobacillus acidophilus* або *Bifidobacterium*, біо- та біфідо-кефір може пригнічувати такі патогени як кишкова паличка, сальмонела та хелікобактер пілорі.



Любов Ланженко

Наталія Ткаченко

Олена Севастьянова

ТМ-33 Рагуліна Єлиза...

Мирончук Олена ТМЗ...

ТМ-33 Ровінська Анаст...

Поєднання біфідосирів з продуктами і напоями



Крім своїх корисних властивостей, сири з біфідобактеріями дуже смачні. Вони гармонійно поєднуються з іншими продуктами, за допомогою яких розкривають найдрібніші відтінки свого смаку

Напої: до сирів з біфідобактеріями рекомендується обирати солодкі вина, шампанське. Також він чудово поєднується із звичними напоями як чай або кава



Продукти: сири відмінно поєднуються з солодкими ягодами, соковитими фруктами і горіхами. Ідеально підходять для бутербродів, салатів: сири з біфідобактеріями гармонійні з огірками, помідорами, болгарським перцем.

Щоб користь пробіотиків була максимальною, в гарячих стравах ці сири використовувати не рекомендується.



Любов Ланженко

Наталія Ткаченко

Олена Севастьянова

Кучерак Петро

Danylenko Natali

ТМ-33 Ровінська Ана...

Мультипробіотичний кисломолочний продукт, виготовлений за технологією Quorum sensing з тривалим терміном придатності




Підготував: студент I курсу
Групи ТМ-33 Кучерак П.В

Керівник: д-р техн. наук, професор
професор кафедри ТМОЖПтаІК ОНТУ
Ткаченко Н.А

Любов Ланженко

Наталія Ткаченко

Олена Севастьянова

Кучерак Петро

Danylenko Natali

ТМ-33 Ровінська Ана...

ОДНІЄЇ З ПЕРСПЕКТИВНИХ ТЕНДЕНЦІЙ НАЛЕЖИТЬ РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ФЕРМЕНТОВАНИХ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ, ЩО МАЮТЬ ПРОБІОТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ



Несприятлива екологічна ситуація

Воєнний стан

Нестабільність, невпевненість у майбутньому

Посилення ситуацій, що провокують ПТСР

Пріоритетний напрям розвитку молочної промисловості - розширення асортименту продуктів із функціональними властивостями

Основні відмінності мультипробіотичного кисломолочного продукту від інших полікомпонентних пробіотиків



Показник	Мультипробіотичний кисломолочний продукт	Полікомпонентні пробіотики інших серій
Склад	Жива боніса клітин мультикислотного складу пробіотичних бактерій і їх метаболіти, укладені в кисломолочній матриці, функціонально сполучені з натуральним натуральним біологічним продуктом. Також членки макрофори мультипробіотика адаптовані до біологічного способу життя, що надає їй більшої стійкості до високотемпературної обробки.	Ліофілізована мікрофлора суцільно клітинних боніс дивляють штамі.
Кількість штамі	14-24	3-7
Вид взаємодії між штамі	Мультикислотні відносини з синергічними властивостями унікальним. Унікальна комбінація боніс передає інформацію сполученими між окремими штамі і досягають оптимального рівня бактеріальної популяції.	Ієдифікаційні відносини одні до одних або антигістамі, якісними чого викликає одні найбільш активний в конкретних умовах штамі.
Форма виготовлення	Жива боніса біологічно активних клітин	Ліофілізовані клітин, що знаходяться в стані дивіоту, у вигляді порошку, пудри або капсул.
Швидкість розвитку клітин	Підрау після введення в організм	Більше 8 год
Особливості пробіотичної макрофори	Фізіологічні представники грампозитивних макрофори сапрофітичних бактерій (GASAB), що мають статус GRAS	Зустрічаються ушкоджені мікроорганізми
Пробіотичні властивості	Широкий спектр властивостей: антигістамічна активність відносно широкого спектру патогенів і ушкоджені мікроорганізми та рясний спектру бактеріальних, у тому числі пропіоніси, пермаку видів, діючих, окислювачу та інших антиоксидантних субстанцій: вітаміни групи В (B1, B2, B6, B12, PP), каротеноїди, жирні кислоти, екзотоксини, різноманітний спектру ферментів, метаболітичних білків, карі, нуклеїнові кислоти, холестерин, оксидати та ін.; імунomodulatory властивості, сповільняє швидкість і зниження швидкості заживлення бар'єру; підтримує складу і функціональну активність імунної системи.	Обмежений спектр властивостей

Міністерство освіти та науки України
Одеський національний технологічний університет

Перспективи одержання в Південному регіоні томатної олії



Одеса 2023 рік

Кучерак Петро



Виконала: студентка групи TM-436
Антіпова М. О.

Методи одержання олії з насіння томатів

- Пресування насіння (холодне) – механічне віджимання масла з попередньо подрібненої олійної сировини на шнекових пресах без прогріву.
- Екстрагування рослинної сировини з використанням органічних розчинників в екстракторах.
- Використання методу CO₂-екстракції рослинної сировини зрідженим CO₂ газом.

Схема отримання олії методом холодного пресування



```

graph TD
    A[Томатна пульпа] --> B[Холодне протирання]
    B --> C[Томатна маса]
    B --> D[Насіння томатів]
    D --> E[Сушіння]
    E --> F[Холодне пресування]
    F --> G[Пресована олія]
    F --> H[Масука]
    H --> I[Екстракція органічними розчинниками]
    I --> J[Екстракційна олія]
    I --> K[Шрот]
    
```

Любов Ланженко Наталя Ткаченко Олена Севастьянова Дмитро Скрипніченко ТМ-436 Маргарита Алі... Кучерак Петро

Кучерак Петро

Приклади промислового виробництва томатної олії



Любов Ланженко Наталя Ткаченко Олена Севастьянова ТМ-436 Маргарита А... Ткаченко Тетяна ТМ-43 Кучерак Петро

Кучерак Петро

Органолептичні та фізико-хімічні показники сиру "Моцарела"

науковий керівник: Скрипніченко Д. М.
студентка ТМ-43



овіть відео 26 Чат Демонстрація зобра Запис Реакції Приложения Доски повідомлень

Любов Ланженко Наталя Ткаченко Ткаченко Тетяна ТМ-43 Олена Севастьянова ТМ-436 Марга... Кучерак Петро

ТМ-436 Марга... Кучерак Петро

3. "Моцарела" за формою поділяється на:



перліні боккончіні чільєджіні тречча

Ткаченко Тетян... Кучерак Петро

Любов Ланженко Наталія Ткаченко Олена Севастьянова Гладких Роман ТМ-53 (ст... Ткаченко Тетяна ТМ-... Кучерак Петро

ДОСЛІДЖЕННЯ РІЗНИХ СОРТІВ ВИШНЕВИХ КІСТОЧОК З МЕТОЮ ОДЕРЖАННЯ ОЛІЙНО-ЖИРОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Доповідач : Гладких Роман Денисович
Керівник : к.т.н., доцент Котляр Євгеній Олександрович

Ткаченко Тетян... Кучерак Петро

Любов Ланженко Наталія Ткаченко Олена Севастьянова Гладких Роман ТМ-53 (ст... Ткаченко Тетяна ТМ-... Кучерак Петро

ВИСНОВКИ

- Проведені дослідження характеристик сировини які дозволяють розробити умови , вимоги, режим пресування.
- Розглянені сфери використання олії.
- Визначений жирнокислотний склад зразків.

Ткаченко Тетян...

Любов Ланженко Наталія Ткаченко Олена Севастьянова Мирончук Олена ТМ363 Гладких Роман ТМ-53... Ткаченко Тетяна ТМ-...

Корисні властивості масла ГХІ у харчовій галузі та індустрії краси.

Студентка СВО «Магістр» ф-ту Тта ТХПІБ Мирончук О.
Керівник: доц. Севастьянова О. В.

Ткаченко Тетян...

Любов Ланченко, Наталія Ткаченко, Олена Севаст'янова, Мирончук Олена ТМ363, Гладких Роман ТМ-53...



Майстри Аюрведи вважають, що жінки, які регулярно вживають масло гхі, стають щасливішими, їх суглоби набувають гнучкості та рухливості, голос стає ніжним і м'яким. Загалом, завдяки косметологічним властивостям, жінки цінують масло гхі, як доступний засіб для омолодження, боротьби зі зморшками, вирівнювання обличчя, покращення відтінку шкіри.

Мирончук Оле...

Любов Ланченко, Наталія Ткаченко, Олена Севаст'янова, Danylenko Natali, ТМ-53 Корольок, Мирончук Олена ТМ3...

Тема «Вибір сировинних компонентів для виробництва емульсійного крему з ліфтинговим ефектом з використанням молочної сироватки»

Студентка СВО «Магістр» ф-ту Тта ТХПіПБ Корольок Н.А.

Науковий керівник – к.т.н., доц.

00:00:00 00:01:29

IMG_6195

Danylenko Natali, Мирончук Оле...

Любов Ланченко, Наталія Ткаченко, Олена Севаст'янова, ТМ-53 Корольок, Danylenko Natali, Мирончук Олена ТМ3...

КРЕМИ — ЦЕ КОСМЕТИЧНИЙ ПРЕПАРАТ, ЩО ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ДЛЯ ЗАХИСТУ ШКІРИ ВІД ВИСИХАННЯ ТА ЗНЕЖИРЕННЯ ПІД ДІЄЮ НЕГАТИВНИХ ФАКТОРІВ ЗОВНІШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.

Креми класифікують за такими ознаками:

- за консистенцією — густі (мазеподібні), рідкі (містять до 90 % води), тверді;
- за складом (емульсійні, жирові та безжирові, лосьйони);
- за призначенням (захисні, живильні, очищувальні, зволожувальні та спеціальні);
- за тією частиною шкіри людини, яка обробляється цим кремом:

для рук, для ніг, для тіла, масажні, для обличчя, для повік, для губ, для нігтів і т.д.).

00:00:14 00:01:14

IMG_6195

Мирончук Оле...

Любов Ланженко | Наталія Ткаченко | Олена Севастьянова | ТМ-53 Корольок | Danylenko Natali | Мирончук Олена ТМ...

Базова рецептура кремів

80-90% - основа
 1-10% - технологічні добавки (стабілізатори, емульгатори та ін.)
 1-5% - активні компоненти
 1-2% - консерванти
 0,5-1% - віддушки

00:00:29 | IMG_6195 | 00:00:59

ТМ-53 Корольок | Клименко Окс...

Любов Ланженко | Наталія Ткаченко | Олена Севастьянова | Аліна Гуляєва ТМ-42 | ТМ-53 Корольок | Клименко Оксана

Технологія переробки молока у біфідовмісний білковий продукт з підвищеною харчовою цінністю

Підготувала: студентка 4 курсу
 Групи ТМ-42 Гуляєва А.Ю.
 Керівник: д-р техн. наук, професор,
 професор кафедри ТМОЖПтаІК ОНТУ Ткаченко Н.А.

ТМ-53 Корольок | Клименко Окс...

Любов Ланженко | Наталія Ткаченко | Олена Севастьянова | Аліна Гуляєва ТМ-42 | ТМ-53 Корольок | Клименко Оксана

Серед усіх харчових продуктів особливе місце посідають молочні продукти. тому, що вуглеводний, білковий, ліпідний та мікронутрієнтний склад молока є унікальним комплексом нативних біологічно цінних інгредієнтів. Саме тому молочні продукти обов'язково рекомендуються населенню до постійного вживання Міністерством охорони здоров'я України.




HEALTHY LIFESTYLE

Вибір молочної сировини. За основу для цільового продукту було обрано біфідо-сир кисломолочний, який володіє профілактичними властивостями.



Біфідо-сир кисломолочний – це білковий кисломолочний продукт, що містить переважно казеїн та сироваткові білки, його виробляють сквашуванням молока, збагаченого фруктозою, заквасками мезофільних молочнокислих лактококів і адаптованих до молока культур біфідобактерій (фруктозу у молоко додають для активзації розвитку біфідо-культур).

До його складу входять:

- повноцінні білки (13-18 %);
- жир (15 %);
- молочний цукор (1-1,5 %);
- мінеральні речовини (1 %);
- всі вітаміни молока (A, B, E, PP, C, групи B) і вода (64,7—77,7 %).

Продукти, збагачені біфідобактеріями, характеризуються високими дієтичними властивостями, оскільки містять ряд біологічно активних сполук: вільні амінокислоти, леткі жирні кислоти, ферменти, антибіотичні речовини, мікро- і макроелементи.

Біфідобактерії є найважливішою категорією функціонального харчування. Їм належить провідна роль у нормалізації мікробіоценозу кишечника, поліпшенні процесів гідролізу і всмоктування жирів, білкового і мінерального обміну.

БЕЗПЕКА ВИКОРИСТАННЯ БОТУЛОТОКСИНІВ У КОСМЕТОЛОГІЇ

ТРИУМФ НЕЙРОТОКСИНУ В ЕСТЕТИЧНІЙ МЕДИЦИНІ

У 1989 році монопольне право виробляти і поширювати препарат (з 1992 він став називатися BOTOX) було отримано компанією Allergan Inc. (Allergan Herbert, Irvine, CA, USA)

Любов Ланченко

Наталія Ткаченко

Олена Севаст'янова

Danylenko Natali

Аліна Гуляєва...

Аліна Гуляєва ТМ-42

Надія Дец директор Н...

СФЕРИ ЗАСТОСУВАННЯ

- Моделювання тіла
- Дерматологія
- Патологія потових залоз
- Пластична хірургія



Любов Ланченко

Наталія Ткаченко

Олена Севаст'янова

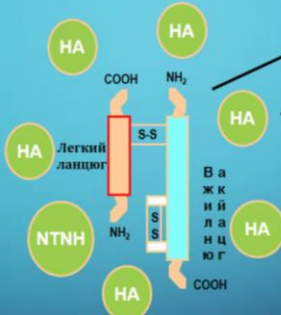
Danylenko Natali

Аліна Гуляєва...

Аліна Гуляєва ТМ-42

Надія Дец директор Н...

ЩО ТАКЕ ZANTOX

Компоненти:

Чистий нейротоксин- активна частина (150 kDa)

Нетоксинні білки (750 kDa)

- Білки гемагглютиніна (НА) і білки нетоксинні не-гемагглютиніна (NTNH)
- Стабілізують та захищають чистий нейротоксинний білок від деградації
- Впливають на дифузійні характеристики молекули BoTX.

Любов Ланченко

Наталія Ткаченко

Олена Севаст'янова

Вікторія Мамій ТМЗ-66

Danylenko Natali

Олена

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології та товаровзнавства харчових продуктів і продовольчого бізнесу

Кафедра Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Тема доповіді:

«Якість і безпечність косметичних засобів. Сучасні погляди»



Підготувала студентка СВО "Магістр " ф-ту Тта ТХПіПБ - Мамій Вікторія

Науковий керівник - доц. Севаст'янова О.В.

ОДЕСА 2023

Любов Ланженко

Наталія Ткаченко

Олена Севастьянова

Вікторія Мамій ТМЗ-66

Олена

Надія Дец директор Н...

З СУЧАСНОЇ ТОЧКИ ЗОРУ БЕЗПЕКА КОСМЕТИЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ СУКУПНІСТЮ ВИМОГ:

- ✓ до складу;
- ✓ до мікробіологічних показників;
- ✓ до токсикологічної безпеки;
- ✓ до рівня вмісту токсичних елементів;
- ✓ до клініко-лабораторної безпеки;
- ✓ до споживчої упаковки



6

Любов Ланженко

Наталія Ткаченко

Олена Севастьянова

Вікторія Мамій ТМЗ-66

Олена

Надія Дец директор Н...

Сучасна косметична продукція, випущена на ринок, має виконувати своє функціональне призначення і, перш за все, не завдавати шкоди споживачу, тобто не викликати алергічних реакцій, негативно впливати на здоров'я та спонукати до захворювання.

Таким чином, актуальною є розробка і впровадження на підприємствах індустрії краси системи, яка забезпечує одержання якісної та безпечної косметичної продукції.

